

Kaffet ska vara varmt, gott och gratis!

Utan kaffe stannar Sverige

Novembermörkret börjar skingra sig utanför fönstret. Klockan är åtta och kontorsvärderna har redan fixat med fredagsfrukosten en bra stund. Ost, bröd, skinka, juice och yoghurt står uppdukat på köksbänken och det har bildats en kö vid kaffemaskinen.

Varmt, gott och gratis

Väl placerad i en av klubbfåtöljerna, som står i ring framför panoramafönstret, med Åsunden som fond, berättar kontorsvärderna Roland historien om just den här kaffemaskinen.

- Kaffet ska vara varmt, gott och gratis, för att travestera Churchill. Det är min uppfattning. Annars faller hela idén med den sociala kaffestunden. Han tar en sipp på den varma, vederkvickande drycken och tittar ut över sjön, vars dimma börjar lätta, som ett tecken på att morgonen har besegrat natten.

Brygg-bekymmer

- Vi hade väl haft kontorshotellet i åtta månader ungefär och börjat bli irriterade på det här med kaffebryggaren. Vem skulle brygga idag? Vem slänger filtret? Antingen stod kaffet och blev bränt eller så blev det för kallt och halva kannan slängdes ut. Så fick jag nys om att vi har en kaffeleverantör på orten - Stadens Kafferosteri. Jag tog kontakt med David Molarin, som driver rosteriet, och fick välja en av de tre maskiner han hyr ut och det valet var inte speciellt svårt. Den här maskinen är ovanlig då den har dubbla behållare för bönor; en för vanliga och en för espressobönor och dessa mals separat.

- Jag är ju väldigt svag för espresso, säger Roland, och höjer den lilla, vita koppen, som avslöjar att det är just den drycken som väcker livsandarna den här morgonen. Det var 2016, lägger han till, som vi hivade ut kaffebryggaren till förmån för den här mirakelmaskinen.



Riktigt bra espresso, om kontorsvärderna Roland Svensson får säga det själv.



Hur togs maskinen emot?

- Det här är gott! Det här är bra! Ungefär så lät det när provsmakningarna av de många olika kaffevarianterna var igång. Vanligt kaffe, espresso och americano, med mera. Om jag säger så här - det är ingen som har velat se åt den gamla bryggaren sedan maskinen kom in i huset. Utöver att det blir gott kaffe så är ju fördelen för mig som kontorsvärd att jag har leverantören bara en kilometer bort om något skulle krångla. David på kafferosteriet kommer hit med jämna mellanrum och ser till så att det finns bönor i behållarna och att allt fungerar bakom panelen, så det är praktiskt.

Kaffe ska smaka bär

Så nu läggs inte två strån i kors för att fixa kaffe på kontoret längre?

- Nej, det kan man säga. Det är väl jag som tar hand om sumpen i så fall. Den måste ju tömmas ibland. Den hamnar i min varmkompost hemma och blir så småningom till morötter och lök. Hållbart så det förslår. Och allt kaffe dricks ju upp här numera så det är inget som går till spillo. Nej, att vi skaffade kaffemaskinen är inget vi kommer att ångra, säger Roland.

Stadens Kafferosteri

Är det öppet så är det öppet. Är det låst så är det stängt. Så står det på dörren till Stadens Kafferosteri i Ulricehamn. Kafferosteriet är inhytt i en del av LH Trycks lokaler. Den som driver rosteriet, David Molarin, tar emot och vi slår oss ner i kaffehörnan. Det är klart att det finns en dedikerad plats för att ta sig en kopp på ett ställe som detta. Annars hade det ju inte gått att smaka av de olika bönorna, som ter sig helt olika beroende på rostning, ursprung och även bryggmetod, enligt David.

David håller upp en av de bättre kaffesorterna, den ekologiska bönan från Peru i Amazonas-regionen, i två kaffekoppar. Den är frisk och lätt bärig, förklarar han. Har lite dragning åt gula plommon. Medan vi intar den aromatiska drycken får jag veta hur det hela började. År 2011 sammanstrålade två kaffeentusiaster genom att båda jobbade på LH Tryck i Ulricehamn. Den ene var den redan omnämnde David Molarin och den andre heter Allan Myhré.

Chefen uppmuntrade kaffeintresset

- Det var mycket snack på fikarasterna, medger David. Tryckeriets VD, Erik Andersson, som överhörde de nördiga diskussionerna om olika kaffesorter och rostningar tyckte att de



Kärleken till kaffet rostar aldrig. Hobbyn blev ett jobb för David på Stadens Kafferosteri.

båda herrarna skulle göra något åt sitt övergenomsnittliga intresse för den brasilianska bönjuicen. Erik var inte sen med att erbjuda en del av tryckeriets lokal till plats för kafferost, säckar med bönor och allt annat som kan behöva härbärgeras i en verksamhet som går i den svarta dryckens tecken. Vidare gick Erik in som delägare i Stadens Kafferosteri, som verksamheten kom att heta, när den drog igång år 2012, ett knappt år efter att ursprungsidéerna börjat spira. Resten är historia och varje ulricehamnsbo vet att det, om vinden ligger på rätt, kan dofta kaffe från rosteriets skorsten ända bort till Post Nord eller till Ulricehamnsmotet. Faktiskt larmade en gång en uppmärksam nattskiftsarbetare på Karlsnäs brandkåren när han efter sitt pass kände av rosteriets verksamhet i luften. Han misstog det för brandrök och det svängde väl bort någon brandbil till rosteriet men räddningstjänsten fann ingen eldhärd. Men ingen

rök utan rostning.

- Nästa dag ringde UT och frågade vad som hade hänt, skrattar David. Men det enda som hade hänt var ju att kafferosten också hade jobbat nattskift och färdigställt en ny leverans av smakfulla bönor.

- Fast en gång eldade vi faktiskt kaffe-bönor. Det var när vi skulle premiärköra den första rosten och rosttrumman snurrade åt fel håll. Men det var snabbt åtgärdat när felet upptäcktes så numera blir det inte så mycket spill under processen. Det försvinner förstås 16% i fukt under rostningen, så rostar man tolv kilo bönor så får man ut tio kilo färdig produkt.

Började i små butiker

- Till en början vände vi oss till delikatessbutiker och kaffeshopar. Men så kände vi att det var roligt och ville komma upp i lite större volymer. Därför togs beslutet att rikta in oss på

”
Ett riktigt bra kaffe ska ha en tydlig, ren karaktär. Inte smaka bränt eller rost. Kaffebönan är ett bär. Därför ska kaffe smaka bär.”

David Molarin

restauranger och caféer istället. Även det här med att hyra ut kaffemaskiner till företag tillkom i det skedet. På tidslinjen befann vi oss då kring 2015. Från att ha jobbat mest kvällar och helger med rosteriverksamheten blev det till att gå upp i tid och helt naturligt skars tiden i tryckeriet ner proportionerligt. Det är smidigt när man har båda verksamheterna i samma lokal och när man har en tillmötesgående tryckerichef, säger David med ett nöjt leende.



Sedan år 2019 är det David själv som står för verksamheten i företaget. han minns exakt hur intresset för kaffe startade en gång.

- Det var när frun och jag hade köpt lägenhet och blivit med större kök som jag började fundera på en espressomaskin. Jag fann att det egentligen inte fanns något intresseforum på nätet, för kaffeentusiaster, som var på svenska. De som fanns var engelska eller amerikanska. Med mina nyfunna kunskaper om kaffe startade jag forumet: Riktigt kaffe.se. Detta var år 2006. Siten, som har elvatusen medlemmar, finns fortfarande kvar, om än i annan regi, berättar David. Där finner man frågor som "Vad har du i kvarnen just nu?"

Bryderier kring inköp av bönor

- Det varierar vilka bönor som köps in till rosteriet, säger David. Inköpsstrategin är ganska komplex och beroende av faktorer som väder, skördeutfall och inte minst pandemier.

- Förut bokade jag alltid hos min agent exakt vilka bönor jag ville ha i en önskvärd kvantitet för de närmaste tolv månaderna. Agenten har i sin tur ett antal inköpare som jobbar med olika exportörer. I ledet innan exportören återfinns odlaren och är man riktigt nördig kanske man beställer bönor från en specifik gård. Med dagens oroliga marknad går det dock inte att boka sin leverans med stor framförhållning utan man får köpa det som finns i lager. När pandemin var som värst fastnade ibland fartyg och det rådde brist på såväl containrar som personal. Det är klart att det var marigare att få tag på



En ny laddning på gång i rosten till glädje för alla som vet att uppskatta utsökt kaffe.



Monica Olsson Rydh
www.monicaaskrivbyra.se

böner under de förutsättningarna. Även sådant som frosten i höga bergen, som förstörde skördarna i Brasilien hösten 2019 och den lock down de hade där under pandemin satte sina spår. Nu är dock Colombia på gång igen och skördarna ser fina ut, säger David och ställer ner koppen med den nybryggda drycken som härvidlag blivit en aning avsvalnad.

Finsmakarkunskaper

- Faktum är att kaffet kan vinna på att ibland svalna av till en lägre temperatur. Har jag en torrprocessad etiopier och kanske kör den i min aeropress så låter jag nog den stå så den kommer ner till 45 grader. Den blir annorlunda då. Funkar med en isbit också. Jag har dock inte provat att kolsyra det än. David ler åt min förvånade uppsyn. Det är inte lätt att på kort tid förklara alla parametrar som påverkar kaffets smak. Men en sak ska man ha klart för sig. De är många.

- Somliga tycker att de vill ha kaffet jättestarkt men det är inte säkert att det är det bästa. Till dem som tycker det brukar jag fråga om de alltid köper 40-procentiga produkter på systemet också, säger David. Troligtvis inte. När David får frågan om vilket som är det godaste kaffe han någonsin har druckit skiner han upp.

- Det var från skörden 2009 från ett ställe som heter Aricha i Etiopien. En jättestor gård är där indelad i olika lotter och vissa som rostade kaffe på den tiden köpte böner från olika lotter på gården. De ansågs ha olika smak och karaktär beroende på lott. Jag fick möjlighet att smaka kaffet på en kaffebar i Oslo. Barägaren hade en speciell kaffebryggare som verkligen gjorde den delikata bönan rättvisa. Så här i efterhand vet jag inte om det var bönan i sig, kaffebryggaren eller det faktum att vi pulsade genom snön innan vi kom fram till kaffebaren som gjorde just den koppen kaffe så god. Kanske var det en mix av allt - hela inramningen? Samtidigt kan jag säga att på delad förstaplats kommer också det kaffe som jag alltid drack i min farfars kök.

Det är kaffestunden som avgör.

